Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 25 maja 1930 roku. № 21

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

SPRAWOZDANIE
Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO URZĄDZONEGO PRZEZ ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.

(Ciąg dalszy).

Po przerwie 5-cio minutowej nastąpił wykład P. Prof. Joszta p. t. „Siła cukrująca amylazy słodowej".

Prelegent stwierdza przedewszystkiem ścisły związek między teorją i praktyką, następnie, że badania nad tak olbrzymim materjałem, jak wyjaśnienie samej istoty skrobi i działania diastazu na skrobię, przeprowadzone podczas wojny i po wojnie są bardzo liczne, literatura specjalna rośnie szybko, a nie doprowadziła jeszcze do ostatecznego rezultatu. Rzecz jest niezmiernie trudna, gdyż luki istnieją nawet w samym przedmiocie.

Czy amylo-pektyny jest 100%? czy trochę mniej? jest to kwestja dotąd niewyjaśniona. Skrobia jest to „indywiduum" chemiczne, jak sacharoza, albo mięszanina, składająca się z amylozy i amylo - pektyny.

Zasadniczo skrobia przedstawia się w ten sposób, że na sześć atomów węgla, wypada dziesięć atomów wodoru, a pięć atomów tlenu.

Skrobia składa się z glukozy, albo dekstrozy, jest glukozanem. Drobiny glukozy powiązane są w długie olbrzymie łańcuchy. W czasie rozkładu powstają dekstryny, cukier podwójny, maltoza. Podczas rozkładu amylaza powstaje ze 100 części skrobi 70 do 80 części maltozy, reszta 20 części przedstawia dekstryny. W temperaturze powyżej + 63° C pozostaje nierozłożonych więcej jak 20%, poniżej ciepłoty + 63° C— mniej jak 20%.

Teorje dawne Brown'a i Morris'a, Lintner'a i innych określały skrobię jako „indywiduum" chemiczne, a następnie dzieliły ją na dekstryny i maltozę, ¼ część skrobi nie dawała się rozłożyć.

Teorja Syniewskiego przypuszcza, że jednak w skrobi zawarte są resztki maltozowe związane z dekstrynami. Z obliczenia Syniewskiego wypada, że 75% skrobi składa się z maltozy, reszta (25%) maltozy dać nie może. Siła cukrująca odrywa przemocą maltozę od resztki dekstryny. Prof. Syniewski do 1927 r. był tego przekonania, że skrobia jest substancją jednolitą, że w dekstrynach jest ośrodek składający się nie z 2 resztek maltozowych, lecz z trzech (idea cukru potrójnego).

Nowe teorje Maquenne'a i Roux'a szły drogą okrężną, ślepą, odkryto dekstryny krystaliczne polyamylazami zwane, a następnie odkryto rzecz ciekawą, że diamyloza i triomyloza łatwo narastają jedna na drugą, mnożą się, ale łatwo się rozkładają.

Carrere w Zurychu otrzymuje ze skrobi 100% maltozy i stąd wyprowadza twierdzenie, że skrobia jest maltozanem, cukrem podwójnym. Pringsheim w Berlinie twierdzi inaczej, że tylko amyloza jest cukrem podwójnym, a amylo-pektyna nie jest cukrem podwójnym, jej podstawą jest cukier potrójny. Wraca więc do pojęcia Prof. Syniewskiego, do idei cukru potrójnego.

Nowe sposoby otrzymywania cukru ze skrobi zalecają: 1) ogrzewanie skrobi w glicerynie, lub 2) działanie na skrobię stężonym kwasem solnym, otrzymując wtedy cukier amylo-biozę.

Zdaniem Prelegenta rozważania nad budową skrobi są „nader niebezpieczne". Przedmiotem badań jest „materjał wybuchowy, lont się pali pod pojęciem drobiny chemicznej i może ten gmach rozsadzić na elektrony".

Siła cukrująca — diastaz — amylaza, proszek żółtawy, rozkłada skrobię. Otrzymać preparat amylazę, jako czystą amylazę, jest rzeczą niemożliwą, można się tylko starać otrzymać preparat jaknajsilniejszy, któryby jaknajlepiej rozkładał skrobię. Są preparaty silniejsze, lub słabsze. Elektroliza z dołą-

czeniem prądu elektrycznego, stosowana w celu otrzymania preparatu amylazy, nie dała rezultatów, preparat nie działał. Handlowe preparaty diastazu Merck'a, Kahlbaum'a i innych znajdują zastosowanie w lecznictwie.

Nowa metoda Wildstaedter'a do oczyszczania preparatów enzymatycznych drogą adsorbcji traktuje amylozę z trzustki (pankreasu) wodorotlenkiem glinowym, roztwór pozbawiony jest amylozy, a cała jej ilość pozostaje w osadzie. Preparaty przemyte fosforanem amonowym są silniejsze w znaczeniu rozkładania skrobi czterdziestokrotnie. Glinn w Gdańsku wraz z Sommerem otrzymał preparat najczystszy, trzydzieści razy silniejszy od preparatu Merck'a, ostatni rekord w dziedzinie preparatów enzymatycznych.

Należy oddzielać siłę rozpuszczającą skrobię od innej cukrującej (dekstrynującej i cukrującej). Są rozmaite metody i różnice wobec tego.

Ważną kwestją w praktyce jest wpływ na enzymy rozmaitych czynników, jak przedewszystkiem działalność temperatury. W niższych temperaturach szybkość wolna, między + 20° a + 30° C szybkość rośnie w dwójnasób. Optimum temperatur to temperatura + 57.2° C, przesuwa się ona jednak w zależności od zawartości kwasów, stężenia jonów wodorowych. Wyższe temperatury sprowadzają spadek działania, potem zabicia enzymu. Temperatura zabicia + 80° C też jest niepewna, bo czynniki uboczne dużą rolę odgrywają. To samo zastrzeżenie należałoby zastosować i do cyfry + 55° C jako najlepszego czynnika, siły działania. Najnowsze badania określają temperaturę zabicia cyfrą + 85° C. Wogóle rezultaty badania każdej temperatury powinny być podane przy koniecznem wymienieniu wszystkich czynników ubocznych.

Przegląd badań nad zależnością amylazy od stężenia jonów wodorowych wykazuje, że amylaza zbożowa działa najlepiej w granicach od 4.6 do 5.2 Ph, amylaza ziemniaczana w granicach od 5 do 6 Ph, wreszcie amylaza bakteryjna i zwierzęca wymaga reakcji neutralnej blisko liczby 7 stężenia jonów wodorowych. Amylaza pleśniaków bardzo podobna do amylazy zwierzęcej, a jednak optimum jej działania jest 4.8 Ph. Sole działające na amylazę w wielu wypadkach zmieniają stężenie jonów wodorowych.

Ciała organiczne działają rozmaicie: alkohol szkodzi amylazie, toluol nie wywiera złego wpływu na amylazę; gliceryna, chinolina, pirydyna ochraniają amylazę; formalina jest w pewnych stężeniach szkodliwą, w innych nie wywiera wpływu ujemnego. Są tak zwane aktywatory, przyśpieszające działanie amylazy i paralizatory, hamujące jej działanie.

Stare metody oznaczania cukru Lintner'a, Kjehldahl'a, Effront'a różnią się od nowych, do których obecnie należy metoda utlenienia i następnie obliczenia cukru. Metoda jodowa nie wykazała prawie zmian.

Enzym maltaza rozszczepia maltozę na dwie drobiny glukozy. Maltaza nie działa w stężeniu 5 jonów wodorowych, a w praktyce piwowarskiej mamy z tem tylko do czynienia.

Kończąc na tem swój pierwszy wykład, konkluduje Prof. Joszt, że świat naukowy pracuje w dalszym ciągu, przeprowadzając badania subtelne, aby tylko przemysł mógł z tego najwięcej skorzystać i osiągnąć wybitne rezultaty.

Po przerwie 5-cio minutowej nastąpił drugi wykład Prof. Joszta: „O komplemencie amylazy".

Słowo „komplement" posiada w tym przypadku znaczenie dopełniacza, czyli właściwie czynnika dopełniającego działanie amylazy słodowej.

Podziału czynników (powodów), które mogą działać na amylazę, dokonywa Prelegent na cztery grupy:

I. to czynniki leżące w naturze samego enzymu.
II. „ „ „ w istocie samego ciała.
III. „ „ „ w płynnym ośrodku, w wodzie.
IV. „ „ wyprowadzone z przebiegu samej reakcji.

Istnieją czynniki pobudzające, aktywatory, przyśpieszające działanie amylazy przez usunięcie ciał

to działanie hamujących. Aktywatory mogą ulec zniszczeniu wskutek samej reakcji. Najlepszym aktywatorem jest sól kuchenna, bez niej amylaza nie działa zupełnie. Razem z enzymem występuje koenzym-kinaza, czynnik przyśpieszający, czynnik, który enzym aktywuje.

Działając na skrobię wyciągiem słodowym, tworzymy maltozę, z początku proces idzie bardzo szybko do rozłożenia 40% skrobi, szybkość początkowa dwu- do trzykrotnie większa, potem maleje, z wzrastającym rozkładem skrobi. Punkt od 70% skrobi rozłożonej już niesłychanie wolno się posuwa, prawie niedostrzegalnie. Jeżeli dodamy większą ilość wyciągu, osiągniemy powyżej 80% do 100% nawet skrobi zamienionej na maltozę (Carrere).

Wykluczając powstanie glukozy, niezupełnie oznaczonej, ze stu gramów skrobi powstaje 75 gramów maltozy. Byłoby to więcej ścisłe, gdyby dekstryny nie redukowały płynu Fehling'a, a jednak wiele dekstryn ten płyn nieco redukuje. Obecnością dekstryn jest więc część maltozy markowaną. Mamy więc pozornie 75% maltozy, a resztę dekstryn (granicznych), nie rozkładających się z amylazą.

Jeżeli piwowar nie chce odfermentować dekstryn, musi zniszczyć amylazę przez odgotowanie. Drożdże nie wydzielają amylazy z komórki. Dodając do brzeczki drożdży, maltozę się usuwa, zamieniając ją na alkohol i kwas węglowy.

Pringsheim do roztworu skrobi dodaje wyciąg drożdżowy (drożdże prasowane roztarto z toluolem, który zabija drożdże, lecz nie zabija czynników) i uzyskuje dalszy rozkład skrobi. Jeżeli wyciąg zagotować, działanie zniknie. Amylaza staje się czynną w stosunku nie do skrobi, lecz do dekstryn granicznych.

Prof. Joszt wspólnie z Dr. Trojanem zaobserwowali, że dekstryny dofermentowują do końca łatwiej, jeżeli jest obecnym komplement amylazy, komplement ten znajduje się w słodzie.

Stosując dializę, stwierdzono, że komplement amylazy posiada zdolność przechodzenia przez pergamin. Na podstawie badań trzydziestu gatunków słodu małopolskiego skonstatowano, że różne słody zawierają różne ilości komplementu amylazy, doprowadzając rozkład graniczny do rozmaitego stopnia. Przy użyciu tego komplementu graniczna oporna dekstryna daje się w 100% zamienić na maltozę.

Komplement amylazy nie działa przed granicą rozkładu, dopiero po granicy. Pringsheim nie nazwał go ani koenzymem, ani kinazą, gdyż zauważył, że komplementuje on z wyciągu słodowego nietylko amylazę, lecz wszystkie inne. Powinien więc mieć nazwę czynnika uniwersalnego.

Komplement tyczy się wyłącznie działania amylazy na amylo-pektynę, a źródłem dekstryn jest wyłącznie amylo-pektyna, nie amyloza. W komplementowanych płynach Pringsheim nie wykrywał glukozy. Działając kaolinem, albo wodorotlenkiem glinowym nie wytrącano osadów. Wyciąg z drożdży zadanych alkoholem daje komplement nieczynny.

Pringsheim znalazł, że białko kurze poddane działaniu pepsyny, działa też komplementująco na amylazę. Najpierw rozkłada się pepsynę, potem trepsynę, wtedy produkty rozkładu komplementują amylazę znakomicie. Komplement ten jest mięszaniną polyheptydów, które wytworzyły się w samej komórce drożdżowej.

Cała sprawa jeszcze w toku, niedokończona, narazie technicznego znaczenia nie posiada, przyszłość jednak pokaże, co technika potrafi, a czego nigdy nie można przewidzieć. Obecny Prezydent Rzeczypospolitej Polskiej, Prof. Mościcki, podczas swego pobytu we Fryburgu, pozornie zabawiał się, wytwarzając z łuku elektrycznego „słońce elektryczne", po upływie jednak pewnego czasu wynikł z tego przemysł olbrzymi wytwarzania kwasu azotowego z powietrza, mający ogromne znaczenie dla całego przemysłu światowego.

Po przerwie 5-cio minutowej następny wykład wygłosił P. Prof. Chrząszcz p. t.: „Techniczne znaczenie badań nad amylazą".

Długie wieki przekonały, że wystarczy zboże poddać kiełkowaniu, a wytworzy się zbiór enzymów działających na skrobię. Diastaza występuje często, ale niezbyt obficie, spotyka się ją również w ziemniakach, wogóle tam, gdzie tylko skrobia zostaje użyta. Jest to więc częsty enzym, ale w większej ilości osiągany tylko przez kiełkowanie zboża. Najwięcej diastazy znajdujemy w pszenicy, potem w życie, jęczmieniu, najmniej tego enzymu zawiera proso, gryka i nasiona traw.

Początkowo nagromadzenie diastazy idzie stosunkowo wolno. I faza — okres namoczenia, ziarno

pobiera wodę w ilości 32 do 35%, trwa to około sześciu godzin, rozpoczyna się przejaw życiowy, przejawianie ilości diastazy, którą woda zabiera, ługuje. To „narastanie diastazy" idzie bardzo wolno, aż do chwili, gdy dojdzie do wielkości ziarna. Wtedy następują „skoki gwałtowne", nagłe zwiększenia, największym takim „skokiem" jest tak zwany „huzar". Jeżeli temperatura prowadzenia słodu nie przekroczy + 10° do + 12° R. (+ 15° C.), to wolne narastanie będzie trwało od 7 do 18 dni i w sumie da nam większą ilość diastazu, potrzebnego do pewnych celów specjalnych. Zastosowując temperaturę słodowania wyższą od + 15° C. do + 20° C., wszystkie warunki zmieniamy, zmienia się i szybkość narastania i czas ogólny tego procesu zmniejsza się do dni dwunastu.

——— *(C. d. n.).*

NOWA IZBA SKARBOWA.

Rozporządzenie Ministra Skarbu z dnia 15 kwietnia 1930 r., w sprawie utworzenia nowej Izby Skarbowej we Lwowie tudzież w sprawie zmian w organizacji urzędów skarbowych akcyz i monopolów państwowych.

Na podstawie art. 3, 4 i 15 ustawy z dnia 31 lipca 1919 r. o tymczasowej organizacji władz i urzędów skarbowych (Dz. P. P. P. Nr. 65, poz. 391, oraz art. 7 ustawy z dnia 8 kwietnia 1919 r. w przedmiocie objęcia przez Ministerstwo Skarbu administracji skarbowej na ziemiach polskich, które wchodziły w skład b. monarchji austrjacko-węgierskiej (Dz. P. P. P. Nr. 31, poz. 261) zarządzam, co następuje:

§ 1. Z okręgu administracyjnego Izby skarbowej we Lwowie, utworzonej rozporządzeniem z dnia 27 kwietnia 1921 r. (Dz. U. R. P. Nr. 41, poz. 254), wyłącza się obszar terytorjalny województw stanisławowskiego i tarnopolskiego i tworzy się dla tegoż obszaru osobną Izbę Skarbową na województwa stanisławowskie i tarnopolskie z siedzibą we Lwowie.

Nowoutworzona izba skarbowa otrzymuje nazwę „Izba Skarbowa II we Lwowie", dotychczasowa zaś izba skarbowa we Lwowie z okręgiem administracyjnym, obejmującym obszar terytorjalny województwa lwowskiego, otrzymuje nazwę „Izba Skarbowa I we Lwowie".

§ 2. Urzędy skarbowe podatków i opłat skarbowych, urzędy skarbowe akcyz i monopolów państwowych, kasy skarbowe oraz urzędy katastralne, itsniejące na obszarze województw stanisławowskiego i tarnopolskiego, podporządkowuje się nowoutworzonej izbie skarbowej II we Lwowie.

§ 3. Odnośnie podziału nowoutworzonej izby skarbowej na wydziały i zakresu działania obowiązują odpowiednie postanowienia rozporządzenia z dnia 20 czerwca 1927 r. o organizacji i zakresie działania izb skarbowych i podległych izbom urzędów skarbowych (Dz. U. R. P. Nr. 66, poz. 588).

Istniejący przy dotychczasowej izbie skarbowej we Lwowie jako wydział VI wydział emerytalny pozostaje przy izbie skarbowej I we Lwowie.

§ 4. Agendy poszczególnych wydziałów dotychczasowej izby skarbowej we Lwowie odnośnie wyłączonego obszaru województw stanisławowskiego i tarnopolskiego przechodzą do odpowiednich wydziałów nowoutworzonej izby skarbowej II we Lwowie, z wyjątkiem agend wydziału VI (emerytalnego).

§ 5. Urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych w Brzeżanach, utworzony rozporządzeniem z dnia 1 kwietnia 1925 r. (Dz. U. R. P. Nr. 38, poz. 263), znosi się a jego agendy odnośnie powiatu Przemyślany przekazuje się urzędowi skarbowemu akcyz i monopolów państwowych w Brodach, odnośnie powiatu Rohatyn przekazuje się urzędowi skarbowemu akcyz i monopolów państwowych w Stanisławowie, odnośnie zaś powiatów Brzeżany i Podhajce przekazuje się urzędowi skarbowemu akcyz i monopolów państwowych w Tarnopolu.

§ 6. Siedzibę urzędu skarbowego akcyz i monopolów państwowych w Brodach, utworzonego powołanem w § 5 rozporządzeniem, przenosi się do Złoczowa.

§ 7. Z obszaru terytorjalnego urzędu skarbowego akcyz i monopolów państwowych we Lwowie wyłącza się powiat Żydaczów, z obszaru terytorjalnego urzędu skarbowego akcyz i monopolów państwowych w Samborze wyłącza się powiaty Skole, Stryj i Turka, z obszaru zaś terytorjalnego urzędu skarbowego akcyz i monopolów państwowych w Stanisławowie wyłącza się powiat Dolina i tworzy się dla powyższych powiatów osobny urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą w Stryju.

§ 8. Z obszaru terytorjalnego urzędu skarbowego akcyz i monopolów państwowych w Stanisławowie wyłącza się powiat Buczacz, z obszaru zaś terytorjalnego urzędu skarbowego akcyz i monopolów państwowych w Kołomyi wyłącza się powiat Zaleszczyki i włącza się do obszaru terytorjalnego urzędu skarbowego akcyz i monopolów państwowych w Czortkowie.

§ 9. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1 czerwca 1930 r.

Kierownik Ministerstwa Skarbu

Ignacy Matuszewski

ANTIALKOHOLOWY ODCZYT O MIŁOŚCI.

Ilustr. Kurjer Codzienny w Nr. 129 z dn. 17.V. 1930 donosi:

Rosja zostawiła na Wołyniu zwyczaj spijania wielkiej ilości wódki. Nie piją jej kieliszkami, tylko szklanicami, i to bezbarwną, czystą siwuchę. To też akcja abstynentów ma szczególniej tutaj wdzięczne pole do pracy.

Propaganda idzie jednak niesporo — pługiem muszą worywać w jaźnie miłośników wódczanych szumne tezy abstynenckie. Sale podczas wykładów antialkoholowych świecą pustkami, a towarzystwo „Trzeźwość" nie może się uskarżać na nazbyt dużą liczbę członków.

Ideowcy jednak chwytają się prawdziwie chytrych podstępów, godnych samego Ulissa. Tak też stało się w Kowlu.

Oto kilka dni temu szumne afisze głosiły, że przyjechał do Kowla pan Skiba i wygłosi w sali kina „Express" odczyt p. t.: „*Mężczyzna — kobieta. — Miłość. — Różnice płci. — Rozkosze miłości. — Wolna miłość. — Tajemne ojców grzechy. — Kwiat miłości. — Owoc miłości. — Cud kobiety — wiosna*".

Tak sensacyjnie brzmiące tytuły i podtytuły zaelektryzowały młodą i starszą generację Kowla. O godz. 20 sala była wypełniona po same brzegi, brakło nawet biletów. Audytorjum stanowiła w przeważnej części płeć piękna, zwłaszcza młoda i najmłodsza. Na sali nastrój pełen podnieconego wyczekiwania...

Na estradę wszedł mężczyzna lat około 50, mały, niepokaźny i z miłością napewno niewiele mający wspólnego. Wykład zaczął od słów: „Mężczyzna ma inną płeć, niż kobieta; ustroje fizyczne są odrębne, przeto każdy wie czem jest mężczyzna, czem kobieta. Pozostaje do omówienia tylko miłość. Czem jest miłość, tego nie można określić, dopóki ktoś nie skosztuje jej owocu, nigdy tego cudownego pojęcia nie zrozumie. Kto już kosztował, wie, czem jest miłość, a kto nie próbował, niech co rychlej skorzysta z wiosny, maja, księżycowych nocy i zielonej trawki". „Największym wrogiem miłości jest alkohol" — i teraz potoczyły się wartkie słowa o trzeźwości, abstynencji, na ekranie ukazały się obrazy różnych pijackich namiętności.

Wykład trwał całe trzy godziny i przez cały ten czas publiczność słyszała tylko o alkoholu, a nic o... miłości. Zdenerwowanie audytorjum rosło w miarę oglądania coraz to innych typów pijackich.

Wreszcie ktoś odważniejszy wstał i zawołał: „Ten wykład jest oszustwem, gdyż prelegent mówi zupełnie o czem innem, niż zapowiadały afisze".

Na sali zakotłowało. Powstały dwie partje, jedna zgrupowała się pod sztandarem miłości, druga — abstynencji. Skończyło się wszystko skandalem, przy współudziale policji, gwizdów i nieparlamentarnych wykrzyków.

Z WYDAWNICTW.

Ostatnio ukazało się w druku drugie poprawione wydanie nadzwyczaj cennej dla piwowarstwa pracy p. t. „Vertags-Handbuch der Brauindustrie" pp. K. Hessenmüllera i Dr. B. Herzoga. Gruby tom (przeszło 600 stron druku) zawiera wszelkie możliwe wzory prawidłowych umów i kontraktów, jakie mogą zainteresować browary. Wzory umów w budowie są wprawdzie uzgodnione z prawodawstwem handlowem niemieckiem jednak stanowią i dla nas nadzwyczaj cenny materjał pod względem zawodowym. Poszczególne rozdziały obejmują następujące tematy:

I. Umowy między browarami i odbiorcami.
II. Umowy między browarami i dostawcami,
III. Umowy między browarami i pracownikami.
IV. Wzajemne umowy między browarami:
  a) kupno i dzierżawa browarów,
  b) umowy o ochronie odbiorców
  c) umowy kartelowe.
V. Statuty browarów.
VI. Umowy różne.

ODZNACZENIA NA P.W.K. ZA CHMIEL.

Na Powszechnej Wystawie Krajowej 1929 r. w Poznaniu, obok innych organizacji chmielarskich występował również Syndykat Plantatorów Chmielu Spółka Akcyjna z Warszawy, oparty na udziałowcach rejonu lubelskiego, skąd, jak to powszechnie wiadomo, chmiele są najwyżej cenione przez browary krajowe i zagraniczne.

Wiedząc, że Syndykat Plantatorów Chmielu Sp. Akc. zaprzyjaźniony jest z wieloma browarami, należącemi do naszego Związku, przyjemnie jest nam zaznaczyć, że według „Monitora Polskiego" z dnia 2 maja r. b. instytucja ta otrzymała na P. W. K. od Ministerstwa Przemysłu i Handlu Dyplom Honorowy, poprzednio zaś Rada Główna tejże Wystawy przyznała Syndykatowi Wielki Złoty Medal, za „całość organizacji, ujęcie zagadnienia pod kątem handlowym i wysiłek eksportowy, oraz za chmiel dobrej jakości".

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Podrożenie piwa. „Express Poranny z dnia 21 maja r. b. donosi co następuje:

„W bieżącym tygodniu browary łódzkie podniosły ceny piwa o 5 groszy na butelce w detalu. Zwyżkę producenci tłumaczą tem, że w sezonie zimowym zmuszeni byli ze względów konkurencyjnych ceny poważnie obniżyć, wskutek czego pracowali bez zysku".

Potwierdzenia tej wiadomości ani ze strony browarów, ani z Towarzystwa Zawodowego Przemysłu Piwowarskiego w Łodzi do tej pory nie mamy. „Względy konkurencyjne", o których wspomina prasa codzienna, niewątpliwie przyniosły duże straty.

Omyłki na mapie browarów. Na mapie, którą drukowaliśmy w Nr. 17 „Przemysłu Piwowarskiego", zauważono następujące omyłki:

1) Browar Ostrowski Richard Hirsch w Ostrowiu Poznańskiem, winien być pomieszczony w grupie wyższej, t. j. sprzedającej od 20 do 30.000 hl.

2) Browar SS-rów K. Anstadta S. A. w Łodzi w grupie od 30 do 40.000 hl.

3) Browar „Bergszlos" T. A. w Równem w grupie od 20 do 30.000 hl.

Proces o beczki. W dniu 23 b. m. ma się odbyć proces o przywłaszczenie beczek. Browar oskarżony o przywłaszczenie przez wyskrobanie na beczce obcej firmy, i zastąpienie jej swoją własną, twierdzi w obronie, że „skrobana" beczka pochodzi z czasu przedlegalizacyjnego, a więc z okresu, w którym nowa ustawa o opodatkowaniu piwa jeszcze nie obowiązywała. Wyrok zapewne będziemy w możności podać już w przyszłym numerze.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	7/V	24.— — 25.— zł
	9/V	24.— — 25.— zł.
	10/V	24.— — 25.— zł.
	13/V	24.— — 25.— zł.
	14/V	24.— — 25.— zł.
	16/V	23.— — 24.— zł.
	17/V	23.— — 24.— zł.
Bydgoszcz.	7/V	23.50 — 24.50 zł.
	15/V	22.— — 23.— zł.
Lublin.	7/V	18.— — 19.— zł.
	9/V	18.— — 19.— zł.
	14/V	18.— — 19.— zł.
	17/V	18.— — 19.— zł.
	21/V	18.— — 19.— zł.
Poznań.	8/V	23.— — 25.— zł.
	10/V	22.50 — 24.50 zł.
	12/V	22.50 — 24.50 zł.
	13/V	23.— — 24.— zł.
	15/V	23.— — 24.— zł.
	17/V	23.— — 24.— zł.
	19/V	22.— — 24.— zł.
	20/V	22.— — 24.— zł.
Wilno.	15/V	21.— — 22.— zł.
	20/V	21.— — 22.— zł.
Grudziądz.	15/V	20.50 — 22.— zł.
	21/V	21.— — 22.— zł.
Hamburg.	7/V	5.60 flh. Dun. Ros.
	16/V	5.30 flh. Dun. Ros.
	17/V	5.30 flh. Dun. Ros.
	21/V	5.30 flh. Dun. Ros.
	7/V	5.90 flh. La Plata
	16/V	5.72½ flh. La Plata
	17/V	5.90 flh. La Plata
Chicago.	7/V	Jęczmień słodowy 52 — 65 cts. za bushel
	8/V	Jęczmień słodowy 52 — 65 cts. za bushel
	19/V	Jęczmień słodowy 52 — 65 cts. za bushel
	10/V	Jęczmień słodowy 53 — 66 cts. za bushel
	12/V	Jęczmień słodowy 52 — 67 cts. za bushel
	13/V	Jęczmień słodowy 51 — 66 cts. za bushel
	14/V	Jęczmień słodowy 52 — 65 cts. za bushel
	15/V	Jęczmień słodowy 51 — 65 cts. za bushel
	16/V	Jęczmień słodowy 50 — 65 cts. za bushel
	17/V	Jęczmień słodowy 52 — 65 cts. za bushel
	19/V	Jęczmień słodowy 52 — 65 cts. za bushel
	20/V	Jęczmień słodowy 56 — 65 cts. za bushel
	21/V	Jęczmień słodowy 52 — 65 cts. za bushel

Browar Toruński Sp. Akc., w Toruniu

Bilans na dzień 31 grudnia 1929 r.

Stan czynny.	zł.	Stan bierny.	zł.
Grunty	25.000.00	Kapitał akcyjny	100.000.00
Budynki	224.167.43	Hipoteki	120.713.89
Maszyny i urządzenia	173.360.97	Kredytorzy	570.852.63
Beczki	45.008.74	Fundusz amortyzacyjny	112.381.13
Tabor wozów	54.474.69		
Utensylja	11.125.01		
Urządzenie do napełniania butelek	84.693.11		
Zapasy	153.493.34		
Dłużnicy	74.291.54		
Weksle	3.385.80		
Kasa	6.462.50		
Rachunek zysków i strat	48.484.52		
	903 947.65		903.947.65

Rachunek Zysków i Strat na dzień 31 grudnia 1929 r.

Debet.	zł.	Kredyt.	zł.
Przeniesienie strat	34.323.25	Towary i produkty uboczne	507.814.87
Koszty produkcji	285.285 29	Straty	48.484.52
Koszty koni i wozów	50.450.38		
Ubezpieczenia i podatki	21 855.98		
Koszty handlowe	24 374.74		
Odsetki	59.213.49		
Reperacje budynków	1.920.28		
Butelki	29.468.86		
Amortyzacja	49 407 12		
	556.299.39		556.299.39

Tow. Browarów i Fabryki Drożdży Spirytusowych „Bergszlos" S. A. w Równem

Bilans na dzień 1 stycznia 1930 r.

Aktywa.	zł.	Pasywa.	zł.
Kasa i P. K. O	54.308.75	Kapitał zakładowy	1.100.000.00
Akcje Banku Pollkiego	2 500.00	Kapitał zapasowy	51.988.95
Zapasy w materj., surowcach i produktach	143.088.40	Kapitał amortyzacyjny	735 182.69
Dłużnicy	457 593.26	Fundusz inwestycyjny	61.945.64
Weksle	70.541.08	Wierzyciele	168.772.85
Długi wątpliwe	2 133 63	Rachunki w bankach	124.359.41
Nieruchomości i grunty	608.489 44	Kaucja	19 309.61
Ruchomości i naczynia	218 283.75	Akcyza i banderole pokred.	69.490.53
Maszyny i aparaty	875.761 13	Zysk	101.649.76
	2.432.699 44		2.432.699.44

Rachunek Zysków i Strat na dzień 1 stycznia 1930r.

Winien.	zł.	Ma.	zł.
Koszty produktów	325 682.49	Dochody z fabykacji	2.039.430.67
Akcyza	481.206.50		
Wydatki techniczne	423.860.49		
Przewóz	105 596.17		
Wydatki bieżące	235.733.21		
Wydatki administracyjne	208.757.53		
Straty ogólne	25.126 85		
Amortyzacja	131 817 67		
Zysk	101.649.76		
	2.039.430.67		2 039.430.67

Poszukuje się do wydzierżawienia lub kupna

Suszarni Słodowej

z magazynami

przy kolei (Wołyń, Lubelskie, okolice Warszawy) w czynnym lub nieczynnym browarze lub słodowni. Powierzchnia siatek conajmniej 50 m².

Wyczerpujące oferty kierować do Administracji Przemysłu Piwowarskiego dla M. W.

PIWOWAR-ŚLĄZAK

z 33-letnią praktyką, obznajmiony z najnowocześniejszą techniką, z ukończoną szkołą piwowarską w Berlinie, posiadający chlubne świadectwa, poszukuje posady.

Łaskawe zgłoszenia kierować pod adresem: Kielce, ul. 3-go Maja 9, „Kielecka Słodownia“, dla Józefa Pytloka.

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.



MASA FILTRACYJNA



ENZINGER-UNION WERKE

GAMBRINUS

SP. Z OGR. ODP.

POZNAŃ·WIELKA 16

POLECAMY: do fabrykacji lemoniad i wód mineralnych esencje, ekstrakty, soki owocowe, barwiki nieszkodliwe, preparaty musujące wolne od szkodliwej Saponiny, pastylki do wody sodowej, kwas winny, cytrynowy, mleczny, natron, karamel etc.

SPECJALNOŚCI: znane ze swej dobroci napoje orzeźwiające: SILKA — SZUMKA — ORANŻADA POMOL — SZAMPAŃSKA — KRYSZTAŁKA — MATA — ORZEŹWIANKA SAMSON — ZDRÓJ TATRZAŃSKI.

DOMAGALSKI i S-ka

POZNAŃ, Św. Marcin 34, Garncarska 8.

Parowa fabryka esencji, aromatów owocowych, barwików nieszkodliwych i t. p. Wytłocznia soków owocowych za pomocą siły hydraulicznej.

TELEFON 32-72. **ZAŁOŻ. 1901 r.**

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.